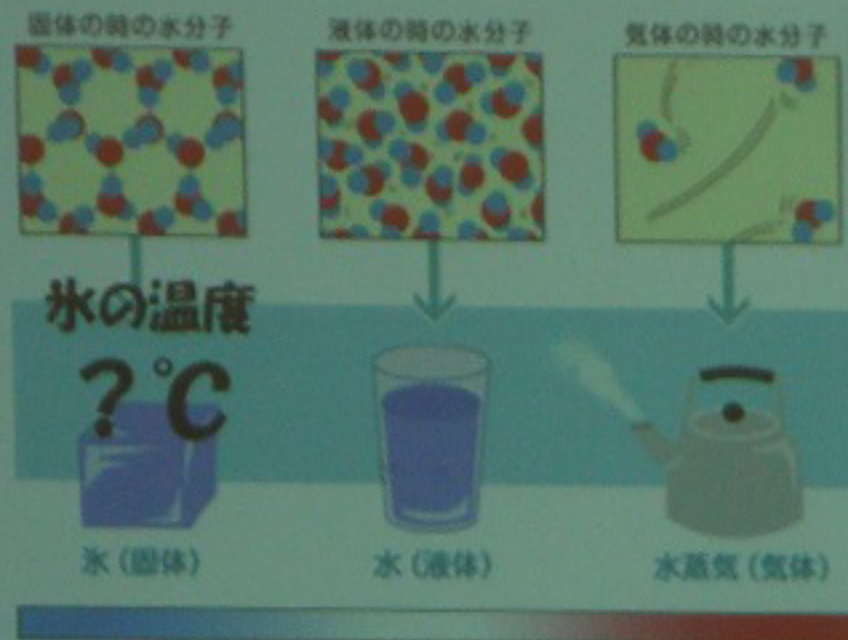


# 塩のパワーで！アイス作り

## 凝固点降下現象

不揮発性の溶質を溶媒に溶かすと溶媒の凝固点が低くなる現象のこと。



～アイス作り～

1. 氷に食塩をたくさん入れる。
2. しっかり混ぜる。
3. 2.にアイスのもとを埋める。
4. しばらく待つ。



試食は後ほど...

冷たくておいしい～♪

